Nøttekake med epler og bær



Ingredienser

Kakedeig:
160 g smør
125 g sukker
1 egg
150 g hasselnøtter
150 g hvetemel

Fyll:
2 epler
1/2 sitron
200 g bringebær eller jordbær
25 g sukker

Pynt:
40 g hasselnøtter
melisdryss

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn egget. Hakk hasselnøttene grovt i food processor eller med kniv og bland inn i deigen sammen med hvetemel.

Skrell eplene og kutt dem opp i små terninger. Bland med presset saft av den halve sitronen.

Smør en rund kakeform (22 cm i diameter) og ha bakepapir i bunnen. Fordel halvparten av deigen i bunnen av formen. Ha over eplebitene og bærene (del opp

jordbærene i biter dersom de er store). Dryss over sukker. Smuldre deretter resten av deigen over bærene. Prøv å klemme deigen utover med fingrene, men det gjør ikke noe om deigen ikke dekker bærene helt. Dryss over grovt hakkede hasselnøtter til pynt.

Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i ca 1 time. Avkjøl kaken helt i formen (se tips). Ta den ut av formen og dra forsiktig av bakepapiret. Sett kaken på et passende fat og dryss over melis før servering.

Tips

Du kan bruke friske eller frosne bær til denne kaken, men la tinte bær renne godt av seg først. Du kan bruke bare bringebær, bare jordbær eller en blanding av begge deler. Jeg foretrekker å bruke 100 g bringebær og 100 g jordbær.

Kaken kan godt stå i kjøleskapet over natten før du tar den ut av formen (pakk den godt inn i en plastikpose). Da er det lettere å fjerne bakepapiret uten at kaken går i stykker.

Kaken egner seg godt til frysing. Gi den tinte kaken et dryss med melis før servering slik at den ser fersk og delikat ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nottekake-med-epler-og-baer